SENDAIROU

名代千醍楼

なだい　せんだいろう

築地の達人
つきじ　たつじん

tsukiji masters

週末には国内外から5万人近い観光客も集まる、卸売市場・築地。
東京ドーム4.8個分という広大な敷地に、日本各地から毎日約3,000tの鮮魚や加工品が集まってきます。その膨大な中から“築地の達人”が“本物と目利き”をテーマにセレクトした美味しい逸品を、ぜひご賞味ください。

築地の達人® tsukiji masters とは?

目利きを問われる築地に永年たずさわり、本物だけを知る「魚のプロフェッショナルたち」。そんな彼らがプロの目利きで選んだ信頼のマーク、それが「築地の達人」ブランドです。

高級店にも流通する本物の味をご家庭で

築地の達人 tsukiji masters

静岡県と言えば、お茶のイメージが強い印象ですが、実は、まぐろの水揚げ日本一を誇るまぐろ処でもあります。

静岡県の焼津は、江戸時代から漁業が盛んな地域であり、明治時代から続くまぐろ漁においては、まぐろの水揚げ地としても知られています。その焼津より、選別された南まぐろをお届けします。ひとたび口に運べば、一匹一匹を選別された質の高いまぐろの味わいが口いっぱいに広がり、その良質さを実感することができる逸品です。

南まぐろの特徴は、上質な甘みともっちりとした食感。本まぐろに引けをとらない身質の良さにあります。また、日本（インド洋）、台湾（インド洋）など、比較的冷たい海に生息するため、身体に脂（トロ）が多くのっています。その質の高さから市場では、高級品として出回っており、高級寿司店や料亭などで提供されています。

〈石原水産〉天然南まぐろ赤身中とろ柵

申込番号 **563-98033**

●内容量／南まぐろ赤身150g×1、南まぐろ中とろ150g×1●賞味期限／冷凍で14日●原産地／インド洋：静岡県他、台湾●製造加工／日本

※主に静岡県で水揚げされますが、他の都道府県や他国で水揚げされる場合がございます。

冷凍

焼

焼津は、冷凍まぐろ・かつおに関して、全国1、2位の水揚げ量を誇る日本有数の遠洋漁港の港町です。

焼津ならではのまぐろとかつおを独自の製法で仕上げた、こだわりの一品たちの詰め合わせ。それが「まぐろかつお三昧」です。

冷凍の状態で、まぐろ2品目と、かつお1品目の加工食品をお届けします。

びん長まぐろを使った「炙りまぐろ秘伝のたれ仕込み」は、まぐろの皮目を香ばしく焼き上げることで旨味を閉じ込めたものを、さらに甘醤油ベースの秘伝のたれで漬け込んだ一品。国産のきはだまぐろを使い、生ハム風に仕上げた「まぐろの生ハム」は、スライスしてサラダに添えたりと、オードブル感覚で美味しくいただけるひと品です。

築地の達人
tsukiji masters

また、「かつおの揚げたたき」は、静岡産の一本釣りかつおから、皮と血合い（黒ずんだ赤みを帯びた部分）を取り除き、玄米の表皮と胚芽から搾った健康志向の植物油である、米サラダ油で素揚げしたものです。

お届けする3品目はどれも、お刺身や寿司ネタとしてはもちろん、サラダとあえても美味しくいただけます。また、それぞれを一緒に盛った海鮮丼にすれば、見た目も華やかな、贅沢な丼ものが完成します。

〈石原水産〉まぐろかつお尽くし

申込番号 **563-98034**

●内容量／かつおのたたき黒潮造り250g、かつおの揚げたたき250g、炙りまぐろ秘伝のたれ仕込み400g、まぐろの生ハム200g×2個、黒潮のたれ10ml、シーフードドレッシング23ml●賞味期限／冷凍で35日●原料原産地／かつお（静岡県）、きはだまぐろ（日本・太平洋水域）、びん長まぐろ（日本・台湾）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

四万十川の恵みが生んだ こだわりのうなぎ

最

“最後の清流”と呼ばれる四万十川は、名水百選にも選出されたことのある、日本三大清流の1つです。その四万十川の里・四万十町流域の地下水で畜養したうなぎを使用して作られたのが「四万十うなぎ蒲焼き」です。四万十の水で引き締めたうなぎは、独特の肉質と風味を持つのが特徴。厳しい管理の下、優しく育てた地元自慢のうなぎを、創業以来40年に渡り伝わる秘伝のたれで、一匹一匹ていねいに焼き上げました。香ばしさと風味も素晴らしく、四万十川の恵みを感じることができる“本物”の逸品です。

築地の達人 tsukiji masters

〈四万十うなぎ〉
四万十うなぎ蒲焼セット

申込番号 **563-98035**

●内容量／四万十うなぎ蒲焼110g×2袋、たれ15ml×2袋、山椒0.2g×2袋●賞味期限／冷凍で180日●原料原産地／日本●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

築地の達人 tsukiji masters

人に優しく、 そして美味しい妙高ゆきエビ

新

新潟県妙高市で育てられた「妙高ゆきエビ」は、「安心安全の美味しい国産エビ」として2009年農林水産大臣賞を受賞した養殖施設で育てられたもの。天然の海に近い環境を再現し、のびのびと泳がせ育てているため、良質なエビの食感をお楽しみいただけます。また、お届け前には瞬間凍結を行なうことで、しっかりとエビの美味しさを密封。なんと旨味成分は車海老と同等の数値を示したという検査結果もあり、数値的にも美味しさが実証されています。

妙高ゆきエビセット

申込番号 **563-98036**

●内容量／妙高ゆきエビセットL（10尾）×2袋、S（200g）×2袋●賞味期限／冷凍で180日●原産地／新潟県（養殖）●製造加工／日本●7大アレルゲン／えび

冷凍

根強い人気の魚種を厳選
調味味噌で漬け込みました

根強い人気のある魚種を厳選し、天日塩で振り塩をすることで余計な水分を出して、米麹をたっぷりと使った弊社オリジナルの配合で仕上げた調味味噌で48時間じっくりと漬け込んでいます。化学調味料は勿論、合成保存料や着色料は一切使用せずに仕上げております。ふきん、割り箸等で軽く味噌を落とし、グリルやフライパンで弱火でじっくり焼いてお召し上がりください。素材の良さをご堪能ください。

西京漬5切セット

申込番号 **563-98048**

●内容量／銀鱈西京漬100g、さわら西京漬100g、さば西京漬100g、サーモン西京漬100g、かれい西京漬100g・各1切●賞味期限／冷凍で120日●製造加工／日本

冷凍

厳選されたスケソウダラの卵を
熱々のご飯と一緒に

厳選されたスケソウダラの卵を、こだわりのたれでじっくりと漬け込んだ、「辛い」だけではない“旨い”明太子です。大分産の柚子を合わせた「柚子明太子」は、柚子本来の豊かな味わいに仕上がっています。日高産天然昆布を贅沢に混ぜ合わせた「昆布明太子」は、昆布の風味が口いっぱいに広がる味わい深い一品です。

〈メイコウフーズ〉明太子3種詰合せ

申込番号 **563-98037**

●内容量／辛子明太子300g、柚子明太子300g、昆布明太子300g●賞味期限／冷凍で180日●原料原産地／ロシア●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

PREMIUM Gourmet
銘店の味

愛される味には、理由がある。

一流と呼ばれるものには、
必ず一流にふさわしい理由があります。
素材、調理、味付けなどに、吟味を重ねて完成した品。
だからこそ、人々に愛され続けることができたのです。

浅草今半

はやかわ

京の鳥どころ 八起庵

Hang

浅草今半

PREMIUM Gourmet
銘店の味

東京の
下町風情溢れる食材。

創業明治28年、牛肉佃煮で有名な、浅草「今半」の牛肉の旨味を知り尽くした、選りすぐりの詰合せです。

〈浅草今半〉牛肉佃煮詰合せ（木箱入）

申込番号　**563-98010**

●内容量／牛肉すきやき70g、牛肉しめじ70g、牛肉そぼろ70g、牛肉しいたけ80g、牛肉ごぼう70g、牛肉やわらか煮85g、牛肉そぼろやわらか煮70g、牛肉れんこん70g●賞味期限／常温で6ヵ月●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

はやかわ

PREMIUM Gourmet
銘店の味

お出汁にこだわる京の料理を堪能。

祇園のなかで京都独特の趣を感じさせる「祇園はやかわ」は、京料理に欠かせないお出汁にこだわる割烹料亭です。そのお出汁に白米と麦飯をあわせることで、飽きのこない味と食感演出。丁寧にすりおろされたとろろを入れて軽く煮立たせ、最後に溶き卵をふわっと絡めるのが祇園はやかわ流です。

〈はやかわ〉麦とろぞうすい 7食

申込番号 **563-98011**

●内容量／ぞうすいだし150g、麦ごはん140g、とろろ50g×各7袋●賞味期限／冷凍で60日●原料原産地／国産（米）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

京の鳥どころ
八起庵

PREMIUM Gourmet
銘店の味

鶏肉を炭火で丁寧に焼き上げた一品。

京都の鳥料理専門店として有名な八起庵が選んだ、炭火焼の鶏めし。
炭火焼きした鶏肉をあっさりとした塩味で風味豊かに、また鶏卵や長ねぎなどを使用することで彩りも豊かにした、八起庵自慢の鶏めしです。

〈京の鳥どころ八起庵〉鶏飯セット

申込番号　**563-98012**

●内容量／炭火焼鶏めし200g×8袋●賞味期限／冷凍で12ヵ月●原料原産地／国産（米）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦・卵・乳

冷凍

Hang

PREMIUM Gourmet
銘店の味

ボリューム満点のお肉を味わう。

特製の調味料で味付けし、オーブンでじっくり焼き上げたローストビーフと、丹念に焼き上げた豚肉は、豊かな味わいの逸品です。

〈ハング〉ローストビーフ＆手造り焼豚

申込番号　**563-98013**

●内容量／ローストビーフ（モモ）300g、手造り焼豚（モモ）300g、ローストビーフソース50g、焼豚のタレ40g×各1個●賞味期限／冷凍で90日●原料原産地／オーストラリア（牛肉）、国産（豚肉）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

松阪牛

「肉の芸術品」として賞賛されています

きめ細かく、とろけるような柔らかい肉質、上品な甘さがたまらない霜降り。芳醇な肉の旨味をどうぞご堪能ください。

松阪牛 バラすき焼き

申込番号 **563-98018**

●内容量／450g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／三重県●製造加工／日本

冷凍

神戸牛

SENDAIROU

世界の舌を
魅了し続ける神戸牛

焼肉で人気高いカルビ(バラ肉)を神戸牛でご用意しました。神戸牛は神戸港開港時に、外国人居留地に住む外国人が、たまたま但馬牛を口にし、そのおいしさのとりこに…。神戸で食べたうまい牛肉として「神戸ビーフ」と呼ばれるようになり、その名は国際的なものになりました。

神戸牛 ばら焼肉

申込番号 **563-98015**

●内容量／神戸牛ばら焼肉400g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／兵庫県●製造加工／日本

冷凍

飛騨牛

SENDAIROU

飛騨の恵まれた自然で長い年月をかけて造られた血統

鮮やかながら上品な淡いピンク色で、きめ細かなサシが入っています。余分な脂肪が少ないモモ肉。その旨味をご堪能ください。

飛騨牛 一口モモステーキ

申込番号 **563-98016**

●内容量／400g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／岐阜県●製造加工／日本

冷凍

仙台牛

SENDAIROU

きめ細やかな肉質が特徴のブランド牛

「仙台牛」のふるさと宮城県は全国でも有数の霜降り牛肉の産地です。宮城県では、年間およそ20,000頭が食肉として出荷されいて、そのうち仙台牛の名で出荷されるものは約3割です。霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアした牛肉だけが「仙台牛」になります。

仙台牛 モモすきしゃぶ

申込番号 **563-98017**

●内容量／モモすきしゃぶ400g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／宮城県産●製造加工／日本

冷凍

上州牛

SENDAIROU

上毛三山の恵まれた地形で生まれた上質な上州牛

近年、そのおいしさが評判を呼んでいる“上州牛”。交雑種ならではのマイルドな肉質の中に赤身の深い旨みをすき焼きでご堪能ください。

上州牛 バラすき焼き

申込番号 **563-98014**

●内容量／800g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／群馬県●製造加工／日本

冷凍

国産黒毛和牛

SENDAIROU

丹精込めて育てあげられた上質な黒毛和牛

やわらかな肉質、ジューシーな舌触り。旨みをギュッと凝縮した、芳醇な味わい。贅沢な黒毛和牛のロースステーキです。

黒毛和牛ロースステーキ

申込番号 **563-98019**

●内容量／150g×3枚●賞味期限／冷凍で30日●原産地／国産●製造加工／日本

冷凍

SENDAIROU

マンガリッツアポーク

ハンガリー政府認定、世にも珍しい「食べられる国宝豚」

マンガリッツアポークは、ハンガリー政府が認定した世にも珍しい「食べられる国宝」です。ほかの豚肉とは一線を画すその味わいをご堪能ください。

〈マンガリッツアポーク〉バラしゃぶしゃぶ

申込番号 **563-98020**

●内容量／1kg●賞味期限／冷凍で30日●原産地／ハンガリー●製造加工／日本　冷凍

イブ美豚

SENDAIROU

和歌山すさみ町の
イノブタ「イブ美豚」

大自然に囲まれた和歌山すさみ町で生まれたイノブタはイノシシの旨み、豚肉のやわらかさを兼ね備えた新しいお肉です。豚肉よりしまりがある歯切れの良い食感。猪や豚特有の臭みが全くなく、甘くコクのある脂肪。味わいはとろけるように滑らかで、口に残らないすばらしい甘みです。

〈イブ美豚〉手作りハム・ウインナーセット

申込番号 **563-98021**

●内容量／あらびき110g、ホワイト110g、チョリソー110g、フランク150g、モモハム150g、ベーコンスライス100g、焼き豚スライス100g、ロースハムスライス100g、ジャーキー30g×各1個●賞味期限／冷蔵で25日●原料原産地／和歌山県●製造加工／日本●7大アレルゲン／乳・小麦

冷蔵

イタリア生ハム サラミ

パルマ近郊のレジニャーノ・デ・バーニ地方特産

パルマ産と同様の製法で12ヶ月熟成したプロシュートのスライスと豚肩肉<コッロ>を熟成・乾燥させた最高級の生ハムコッパと、イタリアを代表する細挽きタイプで繊細な味付けが日本人の舌にもとても合う、ミラノサラミのスライスセットです。それぞれに季節のフルーツや野菜を添えればワインとのマッチングも絶妙です。

イタリア生ハムとサラミセット

申込番号 **563-98045**

●内容量／プロシュートアルティジャーノ10g×7袋、コッパスライス60g×3袋、ミラノサラミスライス60g×3袋●賞味期限／冷蔵で10日●原料原産地／イタリア●製造加工／日本・イタリア
※基本スライス加工はイタリア現地ですが日本加工の同仕様のものもあります。
※表シールが変更になる場合があります。

冷蔵

SENDAIROU

姿本ずわいがに

口いっぱいに広がる
濃いカニの旨味

カナダで獲れたずわいがにを浜ゆで後に急速冷凍し、旨味と鮮度を封じ込めました。蟹すき、しゃぶしゃぶ、味噌汁にもオススメです。

姿本ずわいがに（ゆで）

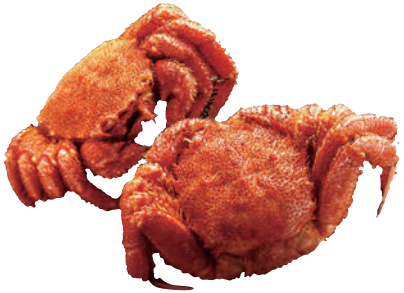
申込番号　**563-98047**

●内容量／800g×2尾●賞味期限／冷凍で60日●原産地／カナダ●製造加工／カナダ●7大アレルゲン／かに

※内容量は、氷の膜を含む表記となります。

冷凍

北海道産 毛がに



かに肉ぎっしり、かにみそたっぷりの北海道産毛がに!

プリプリの身と濃厚な蟹味噌が味わえる、北海道産毛がに。獲れたての毛がにをすぐに浜ゆでし、急速冷凍いたしました。鮮度のよい身と濃厚な蟹みそをご堪能ください。

北海道産 毛がに(ゆで)

申込番号 **563-98046**

●内容量／500g×2尾●賞味期限／冷凍で60日●原産地／北海道●製造加工／日本●7大アレルゲン／かに
※内容量は、氷の膜を含む表記となります。

冷凍

辛子明太子
博多徳永
こだわりの味

SENDAIROU

特製のタレに漬け込んだ ご飯がすすむおいしさ

新鮮で良質の卵を、たらこ本来の旨みと風味を生かし、こだわりのかつおだしベースで独自製法により丹精込めて造りました。更に味とコクを引き出すため「旨みタレ」を入れました。

〈博多徳永〉無着色辛子明太子

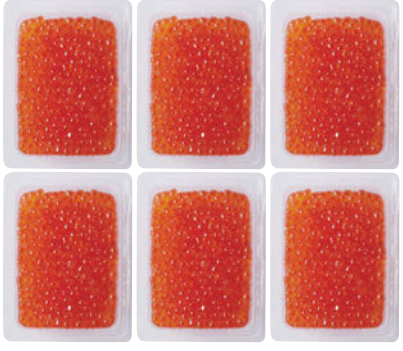
申込番号 **563-98022**

●内容量／100g×8袋●賞味期限／冷凍で90日●原料原産地／ロシア又はアメリカ●製造加工／日本

冷凍

いくら醤油漬

SENDAIROU



いくら丼、お寿司、
オードブルにも最適

新鮮な鮭卵を一粒づつばらし自慢の醤油たれに漬け込みました。使い勝手が良いように小分けパックでお届けいたします。

いくら醤油漬

申込番号 **563-98023**

●内容量／いくら醤油漬80g×6個●賞味期限／冷凍で60日●原材料産地／いくら（ロシア、カナダ産 他）
●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

SENDAIROU

北海道産 鮭切身詰合せ

厳選素材と
職人技が光る自信作

北海道産の天然秋鮭を、専門職人が丁寧に天日塩をすり込み旨みを最大限引き出した塩鮭と、独自開発の塩糀に漬け鮭の旨味を更に引き立て、まろやかにしたさざ浪漬の詰合せです。

北海道産 鮭切身詰合せ

申込番号 **563-98026**

●内容量／天然鮭切身80g×9、天然さざ浪漬切身70g×9●賞味期限／冷凍で60日●原料原産地／北海道（鮭）●製造加工／日本

冷凍

とらふぐ料理

SENDAIROU

本場下関のとらふぐの刺身とちりの贅沢セット

本場下関で加工した山口県産のとらふぐの刺身とちりのセット。お刺身は捌いた身をさらしで巻いて2日寝かせました。そうすることで余分な水分が抜け、グルタミン酸が増え、独特の甘みとふぐの弾力のある食感が楽しめます。

とらふぐ料理ペアセット

申込番号 **563-98024**

●内容量／とらふぐの刺身20g×2個、とらふぐ皮10g×2個、とらふぐちり200g、とらふぐヒレ×2枚、もみじおろし付きポン酢15g×2個、ポン酢15g×2個、もみじおろし10g×2個●賞味期限／冷凍で90日●原料原産地／山口県産(とらふぐ)●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

SENDAIROU

あわび姿煮

食感と醤油の風味が特徴です

あわびの姿そのままに、甲州名産「あわびの煮貝」に仕立てました。弾力のある歯応えとそれに負けないくらいのあわびの旨味が詰まった商品です。醤油の味付けがお酒の肴にうってつけです。

〈かいや〉あわび姿煮

申込番号 **563-98025**

●内容量／40g（殻含む）×6粒●賞味期限／冷蔵で60日●原料原産地／チリ産（あわび）●製造加工／日本
●7大アレルゲン／小麦

冷蔵

真鯛のしゃぶしゃぶ

SENDAIROU

博多漁港で水揚げされた天然の真鯛をうす造り

玄海灘で捕れた、天然真鯛を手早く3枚におろし、しゃぶしゃぶ用のうす造りに仕上げました。ポン酢、紅葉おろしと共に、ご家族みなさまでお楽しみください。

真鯛のしゃぶしゃぶ（8人前）

申込番号 **563-98039**

●内容量／鯛しゃぶ30g×8皿、ぽん酢15g、もみじ3g×各8袋●賞味期限／冷凍で30日●原料原産地／国産（九州近海）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

ふぐ鍋セット

SENDAIROU

ふくちり、ふくつみれ、ふくうどんが楽しめるセット!

鍋の王様「ふくちり」に旨味たっぷり「ふくつみれ」、とらふくの身を練り込んだ「ふくうどん」が楽しめるオリジナルメニューです。もちろん最後のシメは「ふく雑炊」をお楽しみください。

ふぐ鍋セット

申込番号 **563-98027**

●内容量／ふくちり身、アラ450g(マフグ)、とらふく入りつみれ、とらふく入りうどん・各200g、ポン酢35g×3袋、ふく鍋だし45g×2袋、モミジオロシ16g×1袋●賞味期限／冷凍で30日●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

SENDAIROU

つがりあんメロン

糖度15度以上!
注目のつがる自慢のメロン

アーバンデリシャスは、最もポピュラーなメロンで、上品な香りとまろやかな甘さが特徴です。ハニーゴールデンは、生産量が少ない希少品種です。「メルティング質」と呼ばれる非常に滑らかな果肉で、夕張メロンやアムさんメロンと同じ肉質です。

青森県産 つがりあんメロン(青肉メロン)2玉

申込番号 **563-98041**

●内容量／アーバンデリシャス又はハニーゴールデン1.6kg×2玉●原産地／青森県

●お届期間／7月中旬～9月中旬

青森県産 赤りんご 青りんご

SENDAIROU

ジューシーな赤りんご
さわやかな青りんご

光センサーで糖度13度選果しました。甘み系りんごの赤りんご「サンふじ」と、青りんご「王林」を彩りよく詰合せました。

青森県産 赤りんごと青りんご詰合せ

申込番号 **563-98049**

●内容量／5kg(22個)●原産地／青森県
●お届け期間／11月中旬～4月中旬
※気象条件により、お届け期間を早めたり、遅らせていただくことがあります。

新潟県魚沼産 こしひかり

SENDAIROU

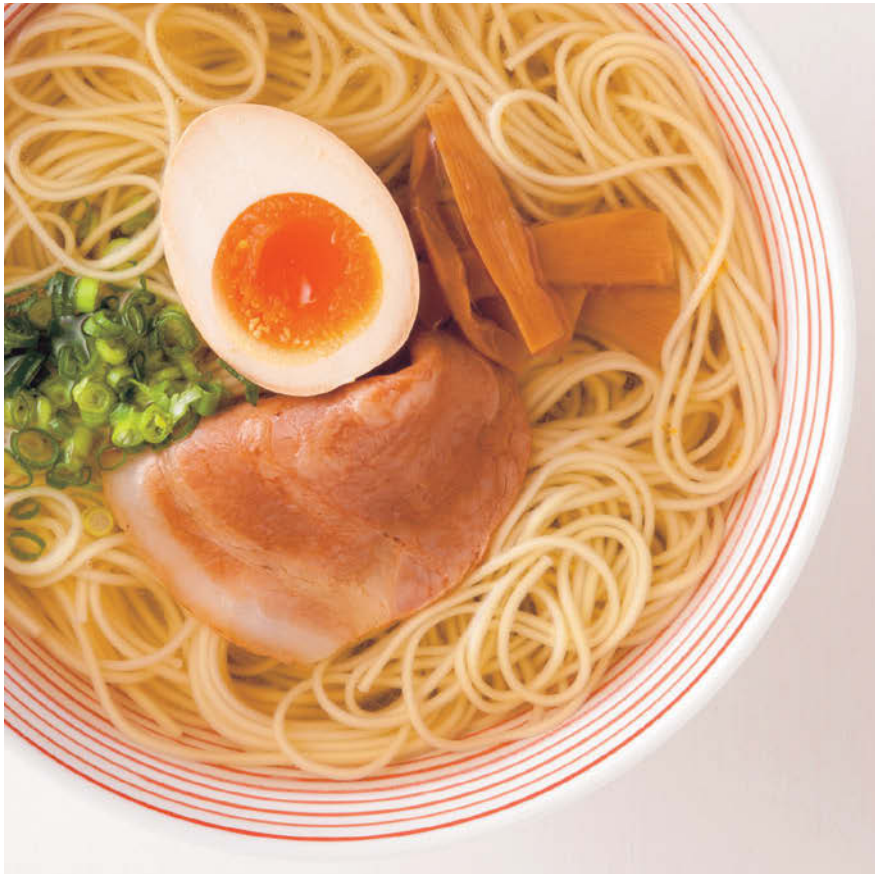
日本を代表するお米
新潟県魚沼産のこしひかり

自然と気候に恵まれた、日本有数のお米の産地、新潟県。たくさんの川が、肥えた土と豊かな水を運びます。肥沃な土壌に含まれた天然の養分がうま味のもとになります。甘みがあって香り高く、しっかりした粘りに美しい色とツヤ、そして舌触りのよさをご堪能ください。

新潟県魚沼産 こしひかり5kg

申込番号 **563-98040**

●内容量／5kg●原産地／新潟県
※お米に賞味期限はありませんが、おいしくお召し上がりいただく目安は精米年月日より約30日です。
※冷暗所にて保管してください。



王将ラーメン&ごちそうめんセット

SENDAIROU

5種類の味が楽しめる 自慢の本格麺セット

つるつるシコシコ卵入りの本格麺の鶏がらしお味・しょうゆ味・冷やし中華の3種類と、まろやかな辛さと旨みのある和風カレーうどん、熱々のうどんに玉子を割りいれ添付のだし醤油をかけていただく玉子かけうどんのバラエティ豊かな詰合せです。

王将ラーメン&ごちそうめんセット

申込番号 **563-98028**

●内容量／王将らーめん鶏がらしおラーメン214g（めん160g）×3袋、王将らーめん屋台の味中華そば220g（めん160g）×3袋、王将らーめん冷し中華250g（めん160g）×3袋、ごちそうめんカレーうどん203g（めん160g）×4袋、ごちそうめん玉子かけうどん240g（めん200g）×4袋●賞味期限／常温で12ヵ月●製造加工／日本●7大アレルゲン／卵・乳・小麦

活黒

SENDAIROU

食べた瞬間“海老の食感”と“海老の香り”が広がる

海老（100%）使用、えびの旨みを活かす為、薄衣にして鮮度のよい海老を使用し丁寧に手間をかけてつくり上げました。サクサク感とプリプリ感をお楽しみください。凍ったまま、約160℃～170℃の油温で約5分間揚げて下さい。

〈活黒〉海老カツ

申込番号 **563-98029**

●内容量／海老カツ(50g×5個)×6個●賞味期限／冷凍で60日●原産地／アジア●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦・えび

冷凍

SENDAIROU

点心セット

ボリューム満点の
気軽に楽しめる点心

中華点心の定番、こだわりの黒豚餃子、肉焼売、チーズ春巻、小龍包、豚まんの詰め合せです。家族団らんに、パーティーにどうぞ。

黒豚餃子＆肉焼売＆チーズ春巻＆小龍包＆豚まんじゅう

申込番号 **563-98030**

●内容量／黒豚餃子24ケ、肉焼売・チーズ春巻・小龍包・豚まん各8ケ●賞味期限／冷凍で60日●製造加工／日本・中国●7大アレルゲン／小麦・乳・えび

冷凍

小田口屋
鹿児島秀逸薩摩揚
PRODUCED BY SHUEI CO.,LTD.

SENDAIROU

魚本来の旨味を出した
鹿児島ならではのさつま揚げ

鹿児島県名産品の「さつま揚げ」の詰合せ。小田口屋の「さつま揚げ」は、魚肉をブレンドし旨味を引き出し、ソフトな食感には豆腐と山芋、風味豊かな甘みに欠かせない薩摩地酒の灰持酒を使用しました。また、練り物に相性の良い種ものを用い、バラエティ豊かに仕上げました。

鹿児島小田口屋『さつま揚げ』詰合せ

申込番号 **563-98031**

●内容量／しそ天23g×17個、つけあげ23g×13個、イワシ天20g×10個、ニラ天40g×5個、さつま芋ひら天30g×6個、れんこん天25g×10個、生姜天23g×6個、ごぼう天43g×6個、野菜天30g×6個●賞味期限／冷蔵で8日●製造加工／日本●7大アレルゲン／卵

冷蔵

小豆島醤油詰合せ

瀬戸内·小豆島で作られた深い味わい醤油

国産の大豆と小麦にこだわり、杉の木桶で熟成させる製法で造られた天然醸造醤油。深みのある丸大豆醤油と濃厚な旨味が特徴の再仕込醤油です。香りと旨みが一味違います。

小豆島醤油詰合せ秋津

申込番号 **563-98032**

●内容量／丸大豆醤油300ml×5本、再仕込醤油300ml×3本●賞味期限／常温で720日●原料原産地／国産（大豆、小麦）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

SENDAIROU

FAUCHON
PARIS

少量の料理に
最適サイズのココット

紅茶ブランドの最高峰を誇るフォション。パリのマドレーヌ広場に本店があり、世界の美食家から称賛を浴び食の世界をリードしています。蓋付きのココットはオーブンにも電子レンジにも使えます。そのまま食卓に出しても絵になります。

〈フォション〉ストーン ミニココット 4個セット

申込番号 **563-98000**

●径約10.2、高さ約7.2cm・4個●主材／ストーンウェア●レンジ・オーブン使用可●中国製

燕三

SENDAIROU

IH 対応機器 200V対応

伝統の技を
受け継いだ鍋

日本有数のハウスウェアの産地、新潟県燕市。早くから鍛冶が行われ、代々に受け継がれてきた匠の技と職人の誇りが、この「燕三」の道具を生み出しました。優れた品質と安全、使い勝手の良さ、飽きのこないシンプルなデザインも魅力。毎日のお料理にお役立てください。

〈燕三〉ステンレス卓上鍋26cm（蒸し台・卓上お玉付）

申込番号 **563-98004**

●セット内容／卓上鍋26cm（約34×28.5×14.5cm）、お玉（約23cm）●主材／本体:ステンレススチール、蒸し台:18-8ステンレススチール、お玉:アルミニウム●容量／約3.0L●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●付属品／蒸し台、お玉●取扱説明書付き●日本製

Gravycook

SENDAIROU

アルミでは出せない美味しさ

鉄の良さを引き出す着脱ハンドル式。耐熱温度の高い鉄製だから焼き物料理に最適です。ガス・IHなどのコンロで使うだけでなく、ハンドルが外せるのでオーブンコンロのグリルにも使えて、調理の幅が広がります。

〈グレービークック〉グリルDE活躍セット アフター

申込番号 **563-98043**

●セット内容／フライパン18cm（約20.5×18×4.2cm）、フライパン24cm（約26.8×24×4.5cm）、角型フライパン13×18cm（約21.6×13.4×3.5cm）、着脱ハンドル（全長約18.8cm）●主材／本体:鉄（内面ファイバーライン加工）、ハンドル:フェノール樹脂●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●付属品／レシピブック●取扱説明書付き●日本製

LA BETTOLA
da Ochiai

人気イタリア料理店「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ落合務公認の調理器具です。ミニレシピ付き。

〈落合務〉
マーブルフッ素フライパン26cm&玉子焼

申込番号 **563-98042**

●セット内容／フライパン（約27×48.1×13.3cm）、玉子焼（約14.4×38.7×3.5cm）、ターナー（全長約29cm）・各1個●主材／本体:アルミニウム合金（マーブルフッ素樹脂加工）、底板:ステンレス、ハンドル・ツマミ:フェノール樹脂、フタ:強化ガラス●100Vの電磁調理器に対応●直火使用可●取扱説明書付き●韓国製（本体）、中国製（蓋）、日本製（ターナー）

PESCAROLO ITALY

SENDAIROU

大きさやタイプの異なる鍋のセットは用途に合わせて使い分けができ、様々な調理に大活躍します。片手鍋のフチは吹きこぼれにくい段付き構造。パスタポットには中子が付いているので、麺が茹で上がるタイミングを逃さず素早く引き上げられます。

〈ペスカロロ〉
片手鍋18cm&パスタポット20cm

申込番号 **563-98005**

●セット内容／片手鍋18cm（約36×21×15cm）、パスタポット20cm（約35×22×21.5cm）・中かご（約21×21×13cm）・各1個●主材／ステンレススチール●容量／片手鍋（約2.5L）、パスタポット（約4.5L）●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●取扱説明書付き●日本製

Home quick（ホームクイック）

高温・高圧で調理する為、食材に早く火が通り通常の鍋に比べ電気・ガス代を節約できます。軽量タイプで使いやすく、持ちやすい取っ手と補助取っ手付き。2つの安心機能、安全装置とブザー付き。

〈ホームクイック〉ステンレス圧力鍋18cm

申込番号 **563-98044**

●約38×20.5×18cm●主材／ステンレス鋼●満水容量／3.0L●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●付属品／オモリ、レシピブック●取扱説明書●中国製

銀チタン包丁

SENDAIROU

軽量、高剛性素材として名高いチタン。硬度と高価さで包丁には向いていないと思われていたものを独自の技術で製品化。錆びにくく、切れ味長持ち。硬く傷が付きにくい銀と、チタンの合金を使ったハイブリッド刃。10年間錆びない保証付き。

銀チタン包丁

申込番号 **563-98003**

●全長約28cm、刃渡り約16cm●主材／チタン合金、ポリプロピレン●日本製

濃州孫六作

モダンデザインのステンレス包丁。
シルバーカラーでスタイリッシュなデザイン。力をかけやすいヒップアップハンドルで、女性でもラクラク。

〈濃州孫六作〉フルメタル包丁3点セット

申込番号 **563-98006**

●セット内容／三徳包丁（全長約29cm、刃渡り約17cm）、パン切りナイフ（全長約31cm、刃渡り約19cm）、小三徳包丁（全長約26cm、刃渡り約15cm）●主材／刃部:モリブデンステンレス刃物鋼、柄部:ステンレススチール●取扱説明書・保証書付き●日本製（パン切りナイフのみ中国製）

HOMERRILY

注ぎ口が長いのでお湯をコントロールしやすいのが特長です。沸かしてそのままドリップできるのでとても便利。お湯が沸くと自動で電源がオフになる安心・安全設計です。

〈ホーメリー〉ステンレス電気ドリップケトル

申込番号 **563-98007**

●約27.5×15.8×23.6cm●主材／ステンレススチール・ポリプロピレン●容量／約1.2L●家庭用電源使用（AC100V-1000W）●有効コード長さ／約1.4m●取扱説明書・保証書付き●中国製

KOIZUMI

SENDAIROU

ホワイト　レッド

ハイパワー1200W
20cmのピザもOK

山型トースト2枚も同時に焼けるワイドな庫内だから20cmのピザの調理もおまかせ。たくさん入れられるので順番に焼き上がるのを待たなくても、みんなで一緒に食べられます。約100～260℃まで無段階に温度調節ができるので、焼き上げからあたためまで幅広い調理に活躍します。

〈コイズミ〉オーブントースター

申込番号		
	563-98001	ホワイト
	563-98002	レッド

●約35×27.6×22.7cm●主材／鋼板●家庭用電源使用（AC100V-1200W）●有効コード／約1.0m●温度調節／約100～260℃●付属品／トレー●取扱説明書・保証書付き●中国製

TESCOM

下ごしらえも離乳食も、素早くカンタン。握りやすく、操作しやすいボディ形状。鍋で使える金属製ブレンダーは鍋に直接入れられるのでスープ作りもラクラク。

〈テスコム〉スティックブレンダー

申込番号 **563-98009**

●約5.2×6×33.6cm（ブレンダー装着時）●主材／ABS樹脂●容量／チョッパーボトル:150g、ブレンドカップ:500ml●家庭用電源使用（AC100V-150W）●有効コード長さ／約1.7m●付属品／チョッパー、ブレンドカップ●取扱説明書・保証書付き（ブレンダー）
●中国製

TESCOM

SENDAIROU

大型波刃カッターでクラッシュアイスもつくれます。
誤作動を防ぐ安全設計。ミキサーボトルをボトル台にセットして本体に取り付けないと動作しません。

〈テスコム〉ジュースミキサー

申込番号 **563-98008**

●約15×18.3×33cm●主材／ABS、ボトル:ガラス●家庭用電源使用（AC100V-180W）●有効コード長さ／約1.2m●取扱説明書・保証書付き●中国製

HO